

## KERKZAAL

De kerkzaal met zijn gotische ramen en een oppervlakte van 10 x 13 meter is bij kleine groepen makkelijk intiem te maken, maar hij is ook geschikt om met 250 mensen lekker te dansen!

Wilt u eten in de kerkzaal? Dan is 100 het maximale aantal. Bij een theateropstelling kunnen we maximaal 160 personen kwijt.

<b>1 dagdeel</b>	€ 550,00
9.00 – 12.30 / 13.00 – 18.00 / 20.00 – 01.00 uur	
<b>2 dagdelen</b>	€ 850,00
9.00 – 18.00 / 13.00 - 01.00 uur	
<b>3 dagdelen</b>	€ 1.050,00
9.00 – 01.00 uur	

## BOSKAMER

Royale kamer (6 x 8 meter) met veel ramen, openslaande deuren en uitzicht op het bos. Aangekleed met biologische planten. Fijne ruimte voor kleinere partijen. Maximaal 30 personen.

<b>1 dagdeel</b>	€ 250,00
9.00 – 12.30 / 13.00 – 18.00 uur	
<b>2 dagdelen</b>	€ 375,00
9.00 – 18.00 uur	

## KOEPEL VAN STOOP

Deze monumentale theekoepel, een paar kilometer verderop middenin het bos, is geschikt voor intieme gezelschappen. De koepel heeft een doorsnede van 5 meter en een royale buitenruimte. Te gebruiken tot 20 personen. Eigen catering mogelijk.

€ 375,00

## Vergaderingen

<b>1 dagdeel tot 10 personen</b>	<b>€ 175,00 excl. BTW</b>
Boven 10 personen:	€17,50 per persoon
Vergaderarrangement: koffie, thee, water, koekjes, flipover, beamer (kerkzaal) of tv (boskamer) en zaalhuur	
<b>2 dagdelen tot 10 personen</b>	<b>€ 450,00 excl. BTW</b>
Boven 10 personen:	€ 45,00 per persoon
Vergaderarrangement: koffie, thee, water, koekjes, flipover, beamer (kerkzaal) of tv (boskamer), gezonde lunch en zaalhuur	

## CONTACT

zaalverhuur@beauforthuis.nl  
bruiloften@beauforthuis.nl  
0343 - 49 18 58



## Lunch

*Al onze lunches zijn vegetarisch en vanaf 20 personen*

<b>Onder de bomen</b>	<b>€ 12,00 pp</b>
Op een buffet: seizoenssoep en divers belegde broodjes	
<b>Onder de klokkentoren</b>	<b>€ 16,50 pp</b>
Op een buffet: seizoenssoep, divers belegde broodjes en groentetaart	
<b>Onder de gotische ramen:</b>	<b>€ 19,50 pp</b>
Op een buffet: seizoenssoep, divers belegde broodjes, groentetaart, seizoenssalade en handfruit	

## Hartig

Vijf rondes met een borrelplateau	€ 12,00 pp
- Spiesje mozzarella, tomaat en basilicum	
- Vegetarische balletjes	
- Salami cornetje met roomkaas	
- Yakitori spiesje	
- Wrap gevuld met hummus	
Borrelarrangement	€ 11,50 pp
- Twee rondes met borrelplateau (zie hierboven)	
- Twee rondes met bittergarnituur (vega en niet vega)	
Op tafel zoutjes (kaasstengels, tortillachips, nootjes e.d.)	
Uitbreiden met een frietje	€ 14,50 pp
<b>Tafelgarnituur</b>	
Oud-Hollandse hapjes, diverse kazen, grove mosterd, zilveruitje, komkommer e.d.	€ 6,00 pp
Zoutjes (kaasstengels, tortillachips, nootjes e.d.)	€ 2,25 pp
Mandje brood met tapenades	€ 2,50 pp

## Hartige snacks

Glas seizoenssoep	€ 4,25 pp
Slide groentetaart	€ 4,25 pp
Bittergarnituur (vega en niet vega), per ronde	€ 1,25 pp
Bittergarnituur (vega), per ronde	€ 1,25 pp
Frietjes	€ 4,50 pp
Tapashapjes op buffet	€ 10,50 pp
Op het buffet staan diverse schalen met hapjes, zoals verschillende kazen, vleeswaren, olijfjes, cipollini uitjes, noten, zontomaatjes, ambachtelijk brood en dips	

## Zoet

Buffetje met chocolaatjes, koekjes en soesjes	€ 2,50 pp
Buffetje met brownie, muffin, kleine taartjes	€ 4,25 pp
Handfruit	€ 2,00 pp
Soesjestaart (vanaf 10 personen)	€ 3,75 pp
Chocolademousse	€ 6,00 pp
Tiramisu	€ 6,00 pp
Panna cotta met vers fruit	€ 6,00 pp
Fruit met slagroom	€ 6,00 pp
Schepijs in een hoortje of bakje	€ 6,00 pp
Mini-assortimentje zoet	€ 5,00 pp
Taartenbuffet van de Veldkeuken	€ 5,00 pp
Op een buffet zetten we diverse smaken taarten van de Veldkeuken. Allemaal ongesneden zodat iedereen zijn eigen stuk kan afsnijden.	

## SEIZOENSMENU WINTER

22 september tot 22 maart, vanaf 30 personen

### Let's go inside

€ 29,50

#### Voorgerecht

- Pompoensoep met komijn
- Brood met huisgemaakte tapenades

#### Hoofdgerecht

- Quinoasalade met geroosterde seizoensgroenten
- Tomatensalade met zwarte bonen en komijn
- Witte rijst
- Aardappeltjes uit de oven met verse kruiden
- Paddenstoelensmoor
- Seizoensgroente uit de oven

### Get cozy

€ 29,50

#### Voorgerecht

- Zoete aardappelsoep met kokos en citroen
- Brood met huisgemaakte tapenades

#### Hoofdgerecht

- Salade met witlof, geitenkaas en noten
- Stoofperen
- Witte rijst
- Curry van zoete aardappel met kokos en gember
- Aardappelgratin met kaas en knoflook
- Winterse groente uit de oven

### Stamppottenbuffet (vega)

€ 22,50

- Hollandse zuurkool
- Winterse boerenkool, het lekkerste na de vorst
- Hutspot, gestampte aardappelen met winterpeen en ui
- Met grove mosterd en appelmoes uit eigen keuken
- Vegetarische jus op basis van rode wijn

### Stamppottenbuffet (met vlees)

€ 29,50

- Oud-Hollandse zuurkool
- Winterse boerenkool, het lekkerste na de vorst
- Hutspot, gestampte aardappelen met winterpeen en ui
- Red-velvet, gestampte aardappel met rode kool en ui
- Runderhachee, vier uur gegaarde runderlappen in rode wijn
- Rookworst
- Kruidige speklapjes
- Met grove mosterd en appelmoes uit eigen keuken

## Dranken

Elk feestje krijgt een ander drankenpakket aangeboden.

We schenken standaard alle non-alcoholica (koffie, thee, biologische frisdranken, sappen van Schulp en Spa), pils van Gulpener en wijnen (rood, wit en rosé).

Uitbreiding mogelijk met speciaalbieren van Gulpener en/of sterke drank. Ons arrangement is gemiddeld € 5,00 - € 7,50 per uur, afhankelijk van het aanbod, aantal gasten en tijdstip.

Een feestelijke toast is mogelijk. We hebben prosecco, Cava of champagne.

## SEIZOENSMENU ZOMER

22 maart tot 22 september, vanaf 30 personen

### Let's go outside

€ 29,50

#### Voorgerechten

- Courgettesoep
- Brood met huisgemaakte tapenade
- Diverse melonsoorten

#### Hoofdgerecht

- Salade caprese met tomaat, mozzarella en groene sla
- Salade met avocado en komkommer met frisse yoghurt dressing
- Fritatta met feta en spinazie
- Aardappeltjes uit de oven met verse kruiden en zeezout
- Seizoensgroente uit de oven

### Sun is shining

€ 29,50

#### Voorgerechten

- Gazpacho
- Brood met huisgemaakte tapenade

#### Hoofdgerecht

- Couscoussalade met munt en noten
- Frisse pastasalade met paprika en mais
- Verse fruitsalade
- Vega gehaktballetjes in oreganosaus
- Fritatta met seizoensgroente
- Aardappeltjes uit de oven met verse kruiden en zeezout
- Seizoensgroente uit de oven

### Saladebuffet en gerechten van de barbecue

€ 29,50

#### Salades

- Couscoussalade met munt en noten
- Wisselende salade gebaseerd op het seizoen
- Grove tomatensalade met rode ui kapperappeltjes en verse kruiden
- Vers fruit salade

#### Gerechten van de barbecue (geheel of gedeeltelijk vega)

- Maiskolf
- Toscaanse gekruide champignon
- Gepofte aardappel met kruidenroomkaas
- Runderhamburger of vegaburger
- Kipsaté of groentestick (vega)
- Kruidig barbecueworstje of Halloumi (vega)

#### Bijgerechten

- Brood met huisgemaakte tapenades
- Diverse sauzen (pinda, barbecue, knoflooksaus e.d.)
- Gefrituurde uitjes
- Frietjes
- Mini-paprika, romatomaatjes, komkommer, meloen e.d.

*Professioneel bereid door een barbecuekok*

€ 100,00

## CONTACT

zaalverhuur@beauforthuis.nl  
bruijloften@beauforthuis.nl  
0343 – 49 18 58